

LA MÉMOIRE DANS L'ESTOMAC

LA GOURMANDISE SUR UN PETIT NUAGE

STÉPHANE LEBLANC

Le Whaf à la portée de tous, c'est pour bientôt. L'appareil à fabriquer des nuages de saveur, créé en 2009 par le scientifique David Edwards, inventeur de la cuisine aérienne et du designer Marc Brétilot, sera bientôt commercialisé, fort de ses nombreux adeptes parmi les plus grands chefs du monde entier. Une exposition*, à Paris, relate l'histoire de cet appareil au nom étrange.

Le Whaf comme une madeleine de Proust

Le Whaf fait suite au **Whif** lancé il y a quelques années. Celui-ci permet, par exemple, d'inspirer des effluves de poudre chocolatée avec son café. Le Whaf se décline sur le même principe, mais à partir de liquides transformés en vapeur, en vue d'être associés au mieux avec son plat. « Le nuage correspond très souvent à un souvenir », souligne

Marc Brétilot. Le Whaf comme une madeleine de Proust. Massimo Bottura, de l'Osteria Francesca à Modène, l'a adapté pour l'un de ses grands chocs gustatifs : le canard Apicius d'Alain Senderens. Et le chef italien de faire planer un nuage de caramel épicé au-dessus du bouillon de son canard. Ben Shewry de l'Attica, à Melbourne, joue la carte de la performance en superposant trois Whaf « gingembre », « eau de riz » et « sauce soja » au-dessus de tranches de poisson cru afin de donner l'impression de manger des sushis... quelque peu dématérialisés.

De l'eau de riz à la place du riz, serait-ce le secret d'un régime sans féculent ? Et, pourquoi pas, sans matières grasses avec un Whaf de beurre en suspension sur ses tartines ? « Les mécanismes de la satiété sont compliqués, relève Marc Brétilot. Avec le Whaf, vous n'absorbez rien. Vous avez une impression gustative, mais cela ne comble pas votre faim. » ■

* Jusqu'au 15 avril au Laboratoire, Paris 1^{re}.



FLORENT DÉCHARD
Un petit whaf de tartiflette avec vos patates à l'eau ?

SUCCÉDANÉS

Petite faim sans trop de dégâts

Tout dans le goût, (presque) rien dans le compteur à calories. Pour un régime pas trop affligé, c'est sur la saveur qu'il faut miser. L'orgie commence avec le thé Euphoria de Kusmi, un maté grillé aux arômes chocolat-orange. Direction ensuite Lafeeregime.com, ou lafeedesgourmets.com qui proposent une aromathèque : arôme foie gras, crêpe suzette, tarte au citron meringué, lardons et pommes de terre rissolées, tout y est pour renforcer le goût d'un biscuit au son. Pour la touche dessert, on finira par le marshmallow sans sucre ou le flan à la rose et à l'agar-agar bio de gourmandises-light.com. ■